



Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing

Speck & Croutons (gern auch ohne Speck) (✓)

€ 8,20

Ziegenfrischkäse-Törtchen mit Kirschtomaten ✓

und Latwerg an Blattsalaten mit Balsamico-Honig Dressing

€ 8,50

„Ragoût fin“

Feines Kalbsfleisch-Ragout in der Kokotte mit Käse überbacken, dazu Zitrone, Toast und Worcestersoße

€ 8,50

Riesengarnele in Tempura/ Mango/ Gurke

€ 9,80

Suppen

Fenchel-Birnen Suppe ✓

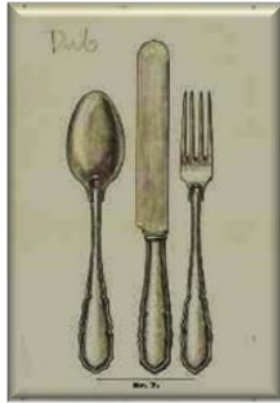
€ 6,80

Tagessuppe

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

✓ **Vegetarische Kost** ✓

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Salatklassiker

Großer Salatteller mit gerösteten Mandeln, Apfelspalten
& gebratenen, marinierten **BIO-Hähnchenbrust- Streifen** € 15,90

Großer Salatteller mit gebratenen **Rumpsteak- Streifen**
& Champignons € 15,90

Großer Salatteller mit Dreierlei gegrillten **Fischfilets** € 15,90

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Baguette

Pasta

Fettuccini mit gebratenen **Riesengarnelen** und
Pesto von getrockneten Tomaten € 17,50

Für den kleinen Hunger

„Toasti „

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Rahm-Champignons
& Käse überbacken, Salatgarnitur € 16,80

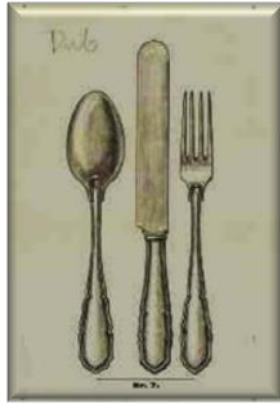
Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Hauptgerichte

- Kräuter-Semmelknödel** mit **Waldpilzsoße** ✓ € 12,90
- Kalbsfrikadellen** mit **Pilzrahmsoße**, Bratkartoffeln und kleinem Salat € 15,80
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust a la Orange** mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Krapfen € 21,00
- Schweinefilet unter einer Haselnuss-Kruste** mit Winter- Gemüse und hausgemachten Spätzle € 18,80
- Cordon Bleu** vom Kalb mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat € 19,80
- Gulasch vom heimischen Wild** mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle € 17,00
- Gebratenes Zanderfilet** auf Senfsoße mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln € 19,40
- Variation** von gegrillten **Fischfilets** (min. 3 Sorten) mit Blattspinat und Bandnudeln € 24,50
- Rumpsteak (220g)** mit Schmorzwiebeln *oder* Kräuterbutter € 18,50
- Portion **Pommes frites** *oder* **Bratkartoffeln** € 3,00
- Portion **Süßkartoffel Pommes** € 4,90
- Beilagen-Salat** (zum Gericht) € 3,90

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Desserts

*Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nichts genossen hat.*

Giovanni Boccacci

Heidelbeer-Sorbet mit Wodka	€ 5,20
Mango-Sorbet mit Brasilianischem Passionsfrucht Likör	€ 5,20
Mandarinen-Sorbet mit Grand Marnier	€ 5,20
Marzipan- Parfait mit Gewürzkirschen	€ 8,50
Orangen-Mascarpone Creme mit Schokoladensoße	€ 8,50
Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße	€ 6,50
Dessertvariation für Unentschlossene !von jedem etwas! (mit einer Sorte Sorbet)	€ 11,90

Oder soll es lieber ein Eis sein? Dann fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.